

감고을 영동, 달콤짭짤한 곶감만들기 한창

가을이 무르익는 요즘, 농민들이 감을 깎아 곶감 만들기에 한창이다. 영동군 들녘을 온통 주황빛으로 물들였던 감은, 이제 감타래로 자리를 옮겼다. 영동의 감 품종은 동시가 대부분으로 다른 감보다 과육이 단단하고 물기가 적어 곶감용으로 적합하며, 맛과 품질을 보증한다. ‘둥글게 생긴 감’ 이라고 해서 이름 붙여진 동시는 맑고 깨끗한 청정(淸淨)지역에서 생산돼 최고의 곶감 원료가 된다. 시기상으로는 (①) 전부터 감을 깎아 곶감으로 만들기 시작한다.

타지역에 비하여 다소 높은 적당한 바람과 밤과 낮의 기온차 등 자연적 조건을 두루 갖추고 있어 곶감 (②)에 안성맞춤이다.

글꼴: 진하게, 기울어짐, 음영(노란색)

☆ 곶감의 활용과 수출량

표내용 : 맑은고딕, 12pt, 가운데 정렬, 굵은테두리:실선 0.4mm
정렬 및 선모양 출력대로
셀면색 첫행만 (연한올리브색 RGB 227,220,193)

구분	이름	수출량	비고
식용	곶감(건시, 반시)	30,000	
	홍시(연시)	20,000	
	감식초	3,500	
	(③)	5,000	
	홍시죽	16,500	
	감기설떡	미확인	(④)일 수출
	감 장아찌	미확인	
기타	갈옷	3,500	

※ 표 속의 내용(수출량)은 진짜 수출량이 아님.

글꼴: 진하게, 밑줄(초록색), 그림자(비연속, 회색), 글씨색(파랑)

영동군은 지난해 2,332농가에서 3,445톤의 곶감을 만들었으며, 올해는 2,300여 농가에서 4,200여톤의 곶감 생산이 예상되고 있다.

⇒ [영동곶감축제 알아보기\(클릭\)](#)

⇒ 우편번호 (⑤)

하이퍼링크 주소삽입 / 연결문서 새창으로
<http://ydf.t.kr/>